

DEPARTEMENT DU NORD

RESTRUCTURATION ET EXTENSION DE L'INSTITUTION NOTRE DAME DES ANGES

VILLE DE SAINT AMAND LES EAUX

<u>Maitre d'ouvrage :</u>	OGE C NOTRE DAME DES ANGES 4 rue du Bruille 59 230 ST AMAND LES EAUX T : 03 27 48 14 44 / F : 03 27 48 90 88
<u>A.M.O. :</u>	ITAQ – Mr LABBAYE 53 avenue Calmette 59 700 MARCQ EN BAROEUL T : 06 12 30 65 06 / F : 03 20 55 99 41
<u>Architecte :</u>	DSA – DAMIEN SURROCA ARCHITECTES 31 boulevard Jean Baptiste Lebas 59 000 LILLE T : 03 20 30 63 90 / F : 03 28 04 86 94
<u>Bureau d'études :</u>	ETR INGENIERIE P.A. de Vendeville – 100 rue du Fort 59 175 VENDEVILLE T : 03 28 55 28 40 / F : 03 28 55 28 41
<u>Economiste :</u>	SL2EC 68 rue de Wambrechies – Bât B 59520 MARQUETTES LEZ LILLE T : 03 20 53 76 96 / F : 03 20 53 03 65

C.C.T.P.
Cahier des Clauses Techniques Particulières

LOT 15
EQUIPEMENT CUISINE

PHASE A.P.D.

JUIN 2009

SOMMAIRE

1	GENERALITES.....	3
2	PRESCRIPTIONS GENERALES D'EXECUTION	3
3	SPECIFICATIONS PARTICULIERES AU PRESENT LOT	3
3.1	OBJET DU CCTP	3
3.2	APPAREILS	4
3.3	TABLES DE TRAVAIL.....	5
3.3.1	COMPORTANT UN DESSUS EN ACIER INOXYDABLE AISI 304, 18/10.....	5
3.3.2	BAC CUISINIER.....	5
3.3.3	ETAGERES A MATERIEL.....	5
3.3.4	TABLES A VAISSELLE	5
3.3.5	TABLE DE RECEPTION	5
3.3.6	<u>MACHINE A LAVER LA VAISSELLE</u>	5
3.3.7	STOCKAGE VAISSELLE	6
3.4	PLONGE	6
3.5	LAVE-MAINS A COMMANDE NON MANUELLE	6
3.6	ELEMENTS MOBILES	7
3.7	COMPOSITION DU COMPTOIR DE LIBRE-SERVICE	7
3.8	FONTAINE REFRIGEREE.....	8
3.9	CANIVEAUX ET SIPHONS DE SOL.....	8
4	CONSISTANCE DES TRAVAUX.....	9
5	DESCRIPTION DES TRAVAUX.....	10
5.1	TRAVAUX – ZONE RESTAURATION	10
5.1.1	TRAVAUX PREPARATOIRES.....	10
5.1.2	Materiel existant a déposer	10
5.1.3	MATERIEL A INSTALLER ou a REINSTALLER – zone de distribution / salle de restauration....	11
5.1.4	CONTROLES, ESSAIS SPECIFIQUES.....	19
5.2	TRAVAUX ZONE LYCEE.....	20

1 GENERALITES

Voir CCTP Généralités

2 PRESCRIPTIONS GENERALES D'EXECUTION

Voir CCTP Généralités

3 SPECIFICATIONS PARTICULIERES AU PRESENT LOT

3.1 OBJET DU CCTP

Le présent descriptif concerne les équipements et installations relatifs aux compléments d'installation d'une cuisine pour la conception 800 repas à midi, servi sur 2 lignes de self + 1 service professeurs.

2.2. TEXTES, REGLEMENTS, NORMES

Les travaux doivent être réalisés suivant les Règles de l'Art et devront répondre aux Normes, Règles, Textes, Décrets et Circulaires en vigueur, en particulier :

- Les documents techniques unifiés (DTU) et leurs additifs et en particulier ceux concernant les travaux de plomberie, chauffage, installations électriques.
- Normes NF.C.15100 concernant les installations électriques.
NF.C.73600, NF.A.51120,
NF.S.31010 relative à la mesure du bruit dans une zone habitée.
NF.E.35400 relative à l'utilisation des fluides frigorigènes et les excès de pression.
NF EN 378
NF.D.32725 (gaz), NF.D.18201 (robinetterie).
NF.U.60010 (hygiène), 61051 à 61053, 64052 et 64053, 65050, 66060, 66062, 66064.
CE n° 3093/94
- Norme européenne EN 203
- Norme CEE - Arrêté du 3 mars 1981.
- Normes AICVF et recommandations des chambres syndicales du chauffage et activités annexes.
- Articles 233.85 à 233.106 du Code du Travail.
- Décrets 80542 et 80543 du 17/10/80.
- Circulaire du 26 novembre 1971 relative à la protection des travailleurs contre les effets nuisibles du bruit.

- C.C.T.G. (Edition 1983).
- Textes généraux concernant l'hygiène alimentaire, notamment arrêté du 26.6.74, 28.06.94, 20.01.95, 03.04.96, 28.05.97, 29.09.97, 30.07.99.
- Règlement sanitaire départemental type.

Cette liste ne saurait en aucun cas être limitative. Tous documents non reproduits dans le présent CCTP sont supposés connus de l'Entrepreneur du présent lot qui doit les respecter.

L'Adjudicataire sera tenu d'obtenir tous les permis, certificats et autres documents prévus par la loi. Il sera également responsable de l'exécution de tous les essais et de l'obtention des approbations délivrées par les autorités compétentes.

3.2 APPAREILS

Pour tous les appareils mis en place dans les cuisines, les spécifications suivantes sont exigées.

- Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts ou liaisons éventuels seront du type "alimentaire".
- L'usage de l'amiante sera interdit.
- Le dessus des appareils, quand il existe, sera en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur au minimum avec bord tombé de 20 mm minimum.
- Les façades seront habillées en tôle d'acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur au minimum. Les couvercles auront une épaisseur minimale de 10/10e.
- Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manoeuvre seront en métal inoxydable et ne présenteront pas de saillies dangereuses.
- La robinetterie employée sera conforme à la norme NF.D.18201.
- Les parties intérieures des appareils pouvant être en contact avec les gaz brûlés seront en tôle d'acier traitée contre la corrosion (aluminée, alliée). Toutefois, le traitement par peinture sera formellement proscrit.
- Les bâtis des appareils auront une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. Ces bâtis seront traités contre la corrosion.
- Chaque groupe d'appareils sera pourvu d'une robinetterie de barrage non saillante, mais parfaitement accessible (gaz et eau).
- La liaison entre les appareils voisins sera assurée mécaniquement et devra permettre d'obtenir une étanchéité satisfaisante.
- Les indications de marque, origine, provenance faites dans le descriptif qui suit sont données comme références de qualité, le descriptif détaillé de ces produits étant impossible. Toutes ces indications s'entendent "ou équivalent" au sens du décret 93.1235 du 15 novembre 1993. Il appartient à l'entrepreneur de démontrer cette équivalence pour les produits qu'il propose et au Maître d'Oeuvre d'en apprécier la conformité.

3.3 TABLES DE TRAVAIL

3.3.1 COMPORTANT UN DESSUS EN ACIER INOXYDABLE AISI 304, 18/10

L'épaisseur minimale du dessus recouvrant un plateau en "panneaux de particules" sera de 12/10 minimum. Le plateau sera efficacement protégé pour éviter les reprises d'humidité, sources de déformation. De plus, il devra être d'une seule venue.

Les bords tombés, de 2 cm minimum, seront repliés vers l'intérieur.

La distance entre le plateau et le repli du dessus en acier inoxydable devra être au minimum de 2 cm.

Les piètements mécaniques seront constitués par des profilés de 35 mm ou des tubes de 30 mm avec embases inoxydables.

La claie basse en acier inoxydable 18/10 avec fixation très solide devra supporter, sans rupture, une charge de 100 kg au mètre carré.

A noter que les tables supérieures à 1,90 m auront 6 pieds et 2 tiroirs en acier inoxydable (50 x 45 x 12) à glissières métalliques et comportant des poignées de manoeuvre en retrait du plateau.

Pour les tables inférieures à 1,90 m, un seul tiroir sera prévu.

3.3.2 BAC CUISINIER

Il sera en acier inoxydable 18/10 de 12/10 d'épaisseur :

- encastré dans une table avec dessus en acier inoxydable,
- alimenté en eau chaude et froide par une robinetterie en 15/21 solidaire du bac,
- comportant une bonde à chaîne et un siphon en bronze surverse en acier inoxydable.

3.3.3 ETAGERES A MATERIEL

L'ossature sera réalisée en cornières acier inoxydable (épaisseur minimale de 12/10).

Les étagères renforcées ne devront subir aucune déformation sous une charge de 300 kg au mètre carré ; elles auront les bords tombés et repliés vers l'intérieur.

Les pieds seront munis de sabots de protection inoxydables.

3.3.4 TABLES A VAISSELLE

Le dessus sera en acier inoxydable AISI 304, 18/10.

Les pieds métalliques seront constitués par des profilés de 35 mm au moins ou des tubes de 30 mm avec embases inoxydables.

Toute précaution sera prise pour éviter que l'eau ne coule sur le sol (rebords relevés de 4 à 5 cm, pente de 1 cm par mètre). Le dessous du plan de travail sera floqué pour ne pas engendrer de bruit.

3.3.5 TABLE DE RECEPTION

Guichet à alvéoles tout inox à positionner au-dessus de la table de réception. Elle comprendra en outre un bloc à débarrasser.

Le dessus sera en acier inoxydable 18/10, de 15/10 d'épaisseur, avec bords rabattus et repliés vers l'intérieur. Deux défoncés à chaque extrémité avec évacuation pour la mise en place de casiers à verres ainsi que deux goulotes, une à déchets et une à couvert. Cette table comprendra deux trous à déchets.

3.3.6 MACHINE A LAVER LA VAISSELLE

La présentation sera en acier inoxydable CN 18/10.

Intérieurement, elle sera composée d'un prélavage renforcé, 2 zones de lavage, double rinçage.

L'appareillage, les paniers, les filtres, les bras de alvage seront également en acier inoxydable..

Toutes les parties de la machine devront être facilement accessibles par portes ou panneaux de visite.

Les bras et jets de lavage seront démontables sans outillage.

Le ou les bacs seront protégés contre la chute des déchets par des paniers filtres.

Toutes les portes et panneaux devront être isolé phoniquement et thermiquement.

La vidange totale, y compris le système intérieur de lavage et le groupe motopompe, devra pouvoir être opérée.

Un coffret de commande équipé d'un dispositif magnéto-thermique solidaire de la machine sera prévu. Un dépôt pour les assiettes et la verrerie sera prévu par mitrailleuse ou porte pour chariots ou tout autre système, mécanisé ou non.

La production horaire de la machine sera exprimée en assiettes de 22 cm.

La machine sera à avancement automatique. Elle sera pourvue d'un extracteur mécanique de buées et d'une mitre à raccorder à une gaine étanche, avec sortie toiture à la charge du présent lot. Le système préconisé interdira toute production de buée à l'extérieur de la machine. La mise en route de l'extracteur se fera à partir du coffret de commande.

La machine sera munie d'un pré lavage.

15 paniers pour les assiettes, 10 pour les verres et 5 pour les couverts devront être fournis.

La machine sera raccordée à partir des 2 réseaux d'eau disponibles : froide, chaude.

3.3.7 STOCKAGE VAISSELLE

Il sera assuré par des chariots lavables avec claies de séparation, munies de housses, qui seront entreposés dans un local prévu à cet effet.

3.4 PLONGE

Ses caractéristiques seront les suivantes :

- fond en pente vers l'écoulement,
- angles arrondis (minimum 25 mm de rayon),
- bondes à surverse en laiton chromé (chromage dur en acier inoxydable) et crépines en acier inoxydable,
- dossier d'une hauteur de 15 cm aux extrémités obturées et à contre-pli,
- bords tombés avec contre-pli horizontal,
- construction monobloc en acier inoxydable CN 18/10 d'une épaisseur de 15/10,
- robinetterie mélangeuse orientable (15 x 21) solidaire du bac,
- carter inférieur en acier inoxydable d'une épaisseur minimale de 10/10,
- châssis métallique traité contre la corrosion,
- pied en tube de 35 mm au moins,
- la plonge sera alimentée en eau chaude sanitaire à $55^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$.

3.5 LAVE-MAINS A COMMANDE NON MANUELLE

On prévoira l'installation de lave-mains à commande non manuelle dans la zone de cuisson, dans la zone de préparations froides et dans la zone sanitaire du personnel (WC, vestiaires.), cf. plans. Ces lave-mains seront conformes à l'arrêté du 26 septembre 1980, article 9.

L'ensemble sera un monobloc entièrement en acier inoxydable, composé d'une cuve, solidaire d'un socle stable pouvant être scellé au sol.

Les lave-mains seront dotés de distributeurs de savon bactéricide.

Les essuie-mains seront du type "une seule fois" (chiffon-papier à jeter) ou, à la rigueur, "à air chaud".

3.6 ELEMENTS MOBILES

Les éléments mobiles, cuves à roulettes, chariots de transport, de stockage, de distribution..., devront être conformes aux normes AFNOR existantes, ainsi qu'au système gastronorme pour la platerie et les instruments de cuisson.

De plus, ils devront répondre aux caractéristiques suivantes :

- ossature en acier inox CN 18/10,
- piètement mobile muni de protection souple,
- dispositif de blocage des roulettes.

Ces éléments mobiles déterminent une largeur minimale de passage de 0,90 m (tous passages, y compris portes).

3.7 COMPOSITION DU COMPTOIR DE LIBRE-SERVICE

Les éléments devront permettre par leur position la distribution du plat chaud en fin de ligne, ainsi qu'obligatoirement la disposition du panier à pain en terminaison du comptoir.

Le libre-service de type fixe se compose de :

- 2 chariots à plateaux,
- 1 élément présentoir,
- 1 éléments réfrigérés,
- - 1 élément chaud bain-marie,
- 1 élément neutre avec plaque chauffante,
- 2 éléments de façade et un chariot à casiers à verres, niveau constant,
- 1 élément neutre avec support incliné pour corbeille à pain.

La boisson sera prévue en fontaine réfrigérée dans la salle polyvalente.

DESCRIPTION DES DIFFERENTS ELEMENTS LIBRE-SERVICE FIXE :

a) Elément neutre

- Dessus en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur, bords tombés 60 mm avec pans coupés.
- Chassis métallique en profilés soudés inoxydables.
- Habillage en acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur.
- Pieds supports en acier inoxydable, hauteur 15 cm, réglables, avec platine support fixée au bâti.
- Plancher inox.

b) Elément réfrigéré

- Dessus en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur.
- Châssis métallique en profilés soudés inoxydables.
- Habillage en acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur.
- Pieds supports en acier inoxydable, hauteur 15 cm, réglables, avec platines support fixées au bâti.
- Chaque élément sera complété par une étagère présentoir réalisée en tube acier inoxydable avec arceaux verticaux et supports horizontaux comportant deux plans de dépose en glace verre trempé épaisseur de 6 mm - reposant sur des tétons caoutchouc assurant une parfaite stabilité.
Ces plans de dépose seront équipés de protections hygiéniques par glace fixe trempée.
- Elément équipé pour maintenir les aliments à 3 °C (réfrigération) - Cf. article 21 de l'arrêté du 26.9.1980

c) Elément chaud, bain-marie à eau sur étuve

- Elément
 - . A bain marie (dispositif de chauffage électrique équipé obligatoirement de thermostats).
 - . Dessus en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur formant cuve à eau avec cadre supérieur mobile et alvéoles qui recevront 4 conteneurs en acier inoxydable de 18/10 avec couvercle.

- . Dessous étuve.
 - . Pieds supports en acier inoxydable hauteur 15 cm réglables avec platine support fixée au bâti.
 - . Habillage acier inoxydable.
- L'étuve sera à portes coulissantes équipée d'un plancher et un rayon inox 18/10.
En acier inoxydable 18/10, ép. 15/10e, bords tombés 60 mm.
 - L'élément sera prévu équipé d'une étagère présentoir idem élément hors d'oeuvre.

EQUIPEMENT COMPLEMENTAIRE :**Rampe de circulation des plateaux**

Largeur : 0,32 m à 0,38 m environ, longueur : suivant plans .

Elle sera placée devant tous les éléments constitutifs du libre-service.

Elle sera composée de trois tubes parallèles en acier inoxydable de 25/25 polis fixés sur supports inoxydables vissés en façade des éléments. Trois boîtes à couverts, en acier inoxydable amovible, seront incorporées en haut de cette rampe.

L'habillage extérieur, coté public, sera composé de panneaux stratifiés, coloris au choix du Maître d'Oeuvre.

Barre inox cylindrique et cintrée aux deux extrémités et fixée à 20 cm du sol.

3.8 FONTAINE REFRIGEREE

Carrosserie en acier inoxydable 18/8.

Branchement possible sortie arrière ou au sol.

Tirage de l'eau à 2 robinets.

Groupe à condensation par air hermétique.

Cordon d'alimentation avec fiche.

Commande en base tension 24 Volts.

Thermostat de régulation et de sécurité.

Commande latérale à 0,80 m avec bouton poussoir accessible handicapés.

3.9 CANIVEAUX ET SIPHONS DE SOL

Les caniveaux et siphons de sol sont à la charge du présent lot.

La prestation comprend la fourniture des cuvettes, cloches ou bondes siphonides, paniers à déchets étamés.

Encadrements de siphons, caniveaux et grilles, emplacements, suivant plans. La pose est à la charge du lot "Carrelage".

Matériaux :

- Inox pour les cuves, cuvettes, encadrements.
- Inox pour les grilles formant caillebotis.
- Inox pour les siphons de sol.

Cornières inox 18/10 soudées avec pattes de scellement pour encadrements, ép. 15/10e de mm.

Acier inox 18/10 embouti, ép. 10/10e et 12/10e pour cuves et cuvettes.

Cadre épaisseur 20/10e et maille 30/10e. Maille de 30 x 30 mm pour les grilles.

Fourniture au lot "gros oeuvre" des réservations et emplacements de cadres, cuves et cuvettes.

Fourniture au lot "carrelage" des cadres à sceller pour mise en place.

Raccordement de l'évacuation sur attente au lot "Gros oeuvre".

4 CONSISTANCE DES TRAVAUX

A la charge du présent corps d'état, les travaux suivants :

- démontage de la ligne de self existante, et des équipements existants dans la salle de restauration professeurs
- équipement des lignes de selfs (en fourniture équipement complémentaires et pose)
- équipement de la ligne de distribution salle de professeurs
- équipement du local laverie

5 DESCRIPTION DES TRAVAUX

5.1 TRAVAUX – ZONE RESTAURATION

A la charge du présent corps d'état, la fourniture et diffusion de ses plans d'exécution

5.1.1 TRAVAUX PREPARATOIRES

L'entrepreneur proposera un plan d'implantation en fonction des caractéristiques spécifiques du matériel retenu pour l'élaboration de sa proposition.

5.1.1.1 ORIGINE DE L'INSTALLATION - LIMITES DE PRESTATIONS

L'ensemble des travaux s'entend

- pour le matériel neuf - fourniture, pose, raccordement, essais et mise en route des appareils.
- Pour le matériel existant à déplacer, la dépose / nettoyage / repose, raccordement, essais et mise en route des appareils

5.1.1.2 TRAVAUX D'ELECTRICITE

5.1.1.2.1 BRANCHEMENTS DE PUISSANCE

L'amenée du courant électrique sera assurée par l'Entrepreneur du lot "Electricité".
Les câbles seront laissés en attente pour branchement à la charge du présent lot.

5.1.1.2.2 BRANCHEMENTS DES AUTOMATISMES ET SECURITE

L'Entrepreneur du présent lot devra le raccordement des appareils et moteurs faisant partie de sa fourniture.

5.1.1.2.3 NOTE IMPORTANTE

L'Entrepreneur du présent lot devra s'assurer du branchement correct et de la protection efficace de tous les moteurs et équipements électriques faisant partie de son lot, même si ces branchements ont été exécutés par d'autres.

5.1.1.3 EAU CHAUDE SANITAIRE, EAU FROIDE, EVACUATIONS

Les raccordements seront effectués depuis les vannes laissées en attente par le lot "Plomberie". Les fourniture et pose depuis cette attente des tuyauteries, vannes... sont à la charge du présent lot. Le positionnement, le nombre et les dimensions exactes des attentes seront communiqués au lot "Plomberie" par le titulaire du présent lot.

Nota : Les appareils seront prévus pour un fonctionnement à l'électricité.

5.1.2 MATERIEL EXISTANT A DEPOSER

5.1.2.1 LIGNE DE SELF EXISTANTE

A la charge du présent corps d'état, la dépose soignée de tout l'équipement ligne de self existante se composant :

- prise plateau, module de longueur 1.20 m,
- prise verres, 2 modules de longueur 0.80 m
- 1 meuble présentoir 2 étagères + placard froid 3 portes de longueur 2.50 m

- 1 élément raccord de longueur 0.60 m
- 1 élément cuve bain marie + placard 2 portes de longueur 1.50 m
- 1 élément cuve bain marie + placard 2 portes de longueur 1.60 m

Le matériel sera nettoyé et stocké si nécessaire avant repose.

5.1.2.2 EQUIPEMENT SALLE DES ENSEIGNANTS

A la charge du présent corps d'état, la dépose soignée de tout l'équipement ligne de self existante se composant :

- 1 meuble présentoir froid avec 1 étagère relevable de dimension 0.70 x 1.50 m
- 1 cuve bain marie à poser de dimension 82 x 40 x 20ht – bac 30x50 – 260 W
- 2 cuves bain marie à poser (à couvercle) de dimension 53x35
- 2 plaques chauffantes 60x40 – 500 W

Le matériel sera nettoyé et stocké si nécessaire avant repose.

5.1.2.3 EQUIPEMENT DANS LAVERIE EXISTANTE

La dépose de tous les équipements dans la laverie existante est à la charge du présent corps d'état, compris toutes sujétions pour déconnexion, évacuation des gravats en décharge.

Tous les équipements fixes ou mobiles existants dans ce local sont à évacuer par le présent lot.

5.1.3 MATERIEL A INSTALLER OU A REINSTALLER – ZONE DE DISTRIBUTION / SALLE DE RESTAURATION

Suivant descriptif général, sauf spécifications contraires ou supplémentaires, fourniture, pose et raccordement du matériel suivants.

Compris :

- transport, mise en place, montage,
- raccordement sur réservations en attente au droit de chaque appareil à proximité
- essais de mise en route,
- instructions de fonctionnement et d'entretien courant aux utilisateurs

Non compris :

- vannes de barrage (à la charge du lot Plomberie)
- protection électriques en amont (à la charge du lot Electricité)

Rep	Désignation	Nb	Capacités et dimensions (mm)	Paramètres qualitatifs	Attentes unitaires
ZONE D'APPROVISIONNEMENT SELF					
ZA 1	Lave mains	1	Cuve Ø 400	Fabriqué entièrement en inox 18/10 Fixation murale par support arrière, Dosseret Cuve emboutie de Ø 400 mm Pré-mélangeur EC/EF réglable en façade Commande à plaque fémorale (Réglage du débit) avec tempo de 10 sec Flexible de liaison, Siphon Bec col de cygne orientable, (Clapet anti-retour au corps d'état plomberie pour toutes les attentes) Distributeur de savon intégré et brosse à ongles. Le distributeur de papier à usage unique, et le réceptacle déchets avec couvercle, capacité 15 litres sont à prévoir selon choix de l'utilisateur parmi différents modèles.	Eau : EF (�� 15/21) et EC 55��C (�� 15/21) �� 40 cm du sol avec vanne d'arrêt à de tour Vidange : �� 40 �� 40 cm du sol. L'ensemble protégé par un plot béton carrelé hauteur de plinthe.
ZA 2	Poste de nettoyage et de désinfection	1	Longueur tuyau 15 mètres	Fixation murale 2 supports pour bidons 5 kg (nettoyant et désinfectant) Réglage gradué de la concentration des 2 produits Support enrouleur tuyau de qualité alimentaire longueur 15 m Pistolet anti choc, Mitigeur EC /EF pour réglage température	Eau : EF (�� 15/21) et EC 55��C (�� 15/21) �� 1m20 du sol avec vanne d'arrêt à de tour et clapet anti retour L'ensemble protégé par un plot béton carrelé hauteur de plinthe.
ZA 3	Siphon de sol	2	Grille 250x250	Cuvette en acier inoxydable 18/10 emboutie Ensemble tout inox 18/10 Soudures en continu Platine d'étanchéité Cuvette profonde pour éviter éclaboussures avec garde d'eau de 60 mm Panier de récupération des déchets. Cloche amovible Grille caillebotis maille 30x19 (fourniture au carreleur pour pose sur attentes plomberie)	Vidange : �� 100 Réservation en dalle pour siphon.

Rep	Désignation	Nb	Capacités et dimensions (mm)	Paramètres qualitatifs	Attentes unitaires
LIGNE DE DISTRIBUTION COLLEGE					
	Meuble prise plateaux			Meuble existant réinstallé	
	Meuble couverts			Meuble existant réinstallé	
	Chariot distribution des verres niveau constant			Meuble existant réinstallé	
	Meuble réfrigéré entrées/desserts		Longueur 2500 –	Longueur 2500 – EXISTANT à réinstaller	
	Meuble bain marie avec étuve		Longueur 1600 –	Longueur 1600 – EXISTANT à réinstaller	
	Chariot chauffe assiettes	4	Capacité : 110 assiettes	Réglage possible pour adaptation aux différentes formes et tailles d'assiettes existantes, Mécanisme de mise à niveau des assiettes Intérieur inox et facilement nettoyable, cloches en inox Inox 18/10 Roues pivotantes à bandage non marquant, barre de manœuvre et butoir angulaire de protection.	Elec : 2 KW mono 220+T sur PC des meubles self et prévoir 1 branchement sur mur arrière à 1m20
	Meuble neutre			Meuble existant réinstallé	
	Meuble réfrigéré complémentaires entrées/desserts		Longueur 1200	Dessous libre Dessus cuve inclinée profondeur inférieure à 2 cm Présentoir en superstructure à 2 niveaux neutre et pare haleine Montants verticaux en tubes ronds Étagère en glace trempée épaisseur 6 mm avec angles arrondis Habillage façade et côtés visibles Rampe, Alimentation électrique au sol Pieds ronds à vérins réglables Système d'évacuation avec siphon de parcours incorporé	Elec : 0.4 KW mono 220+T par câble lové en attente à 10 cm. Protection par dé béton carrelé hauteur de plinthe.
	Siphon de sol	2	Grille 250x250	Cuvette en acier inoxydable 18/10 emboutie Ensemble tout inox 18/10 Soudures en continu Platine d'étanchéité Cuvette profonde pour éviter éclaboussures avec garde d'eau de 60 mm Panier de récupération des déchets. Cloche amovible Grille caillebotis maille 30x19 (fourniture au carreleur pour pose sur attentes plomberie)	Vidange : Ø 100 Réservation en dalle pour siphon.
	Meuble chaud point rab OPTION	1	Longueur 1800 Meuble mobile	Dessous 2 portes coulissantes. Dessus avec plaque vitro verre trempé encastrée et affleurante pour 3 bacs GN 1/1 Présentoir avec tablette glace trempée 6 mm et pare haleine galbé Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection Prévoir dossier de finition inox arrière et meuble mobile	Elec : 2 KW mono 220+T sur PC à 1m20

Rep	Désignation	Nb	Capacités et dimensions (mm)	Paramètres qualitatifs	Attentes unitaires
LIGNE DE DISTRIBUTION LYCEE - A PREVOIR POUR 330 REPAS					
	Meuble prise plateaux			Meuble neuf	
	Meuble couverts			Meuble neuf	
	Chariot distribution des verres niveau constant			Meuble neuf	
	Meuble réfrigéré entrées/desserts		Longueur 1500	Dessous libre Dessus cuve inclinée profondeur inférieure à 2 cm Présentoir en superstructure à 2 niveaux neutre et pare haleine Montants verticaux en tubes ronds Étagère en glace trempée épaisseur 6 mm avec angles arrondis Habillage façade et côtés visibles Rampe, Alimentation électrique au sol Pieds ronds à vérins réglables Système d'évacuation avec siphon de parcours incorporé	Elec : 0.4 KW mono 220+T par câble lové en attente à 10 cm. Protection par dé béton carrelé hauteur de plinthe.
	Meuble bain marie avec étuve		Longueur 1600 –	Dessous libre Dessus cuve inclinée profondeur inférieure à 2 cm Présentoir en superstructure à 2 niveaux neutre et pare haleine Montants verticaux en tubes ronds Étagère en glace trempée épaisseur 6 mm avec angles arrondis Habillage façade et côtés visibles Rampe, Alimentation électrique au sol Pieds ronds à vérins réglables Système d'évacuation avec siphon de parcours incorporé	Elec : 0.4 KW mono 220+T par câble lové en attente à 10 cm. Protection par dé béton carrelé hauteur de plinthe.
	Chariot chauffe assiettes	3	Capacité : 110 assiettes	Réglage possible pour adaptation aux différentes formes et tailles d'assiettes existantes, Mécanisme de mise à niveau des assiettes Intérieur inox et facilement nettoyable, cloches en inox Inox 18/10 Roues pivotantes à bandage non marquant, barre de manœuvre et butoir angulaire de protection.	Elec : 2 KW mono 220+T sur PC des meubles self et prévoir 1 branchement sur mur arrière à 1m20
	Meuble neutre			Meuble neuf	
	Meuble réfrigéré complémentaires entrées/desserts		Longueur 1500	Dessous libre Dessus cuve inclinée profondeur inférieure à 2 cm Présentoir en superstructure à 2 niveaux neutre et pare haleine Montants verticaux en tubes ronds Étagère en glace trempée épaisseur 6 mm avec angles arrondis Habillage façade et côtés visibles Rampe, Alimentation électrique au sol Pieds ronds à vérins réglables Système d'évacuation avec siphon de parcours incorporé	Elec : 0.4 KW mono 220+T par câble lové en attente à 10 cm. Protection par dé béton carrelé hauteur de plinthe.
	Siphon de sol	2	Grille 250x250	Cuvette en acier inoxydable 18/10 emboutie Ensemble tout inox 18/10	Vidange : Ø 100 Réservation en dalle pour

				Soudures en continu Platine d'étanchéité Cuvette profonde pour éviter éclaboussures avec garde d'eau de 60 mm Panier de récupération des déchets. Cloche amovible Grille caillebotis maille 30x19 (fourniture au carreleur pour pose sur attentes plomberie)	siphon.
	Meuble chaud point rab OPTION	1	Longueur 1800 Meuble mobile	Dessous 2 portes coulissantes. Dessus avec plaque vitro verre trempé encastrée et affleurante pour 3 bacs GN 1/1 Présentoir avec tablette glace trempée 6 mm et pare haleine galbé Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection Prévoir dossier de finition inox arrière et meuble mobile	Elec : 2 KW mono 220+T sur PC à 1m20

Rep	Désignation	Nb	Capacités et dimensions (mm)	Paramètres qualitatifs	Attentes unitaires
LAVERIE					
LA 01	Rampe à plateaux	1	Longueur 3 m environ	Rampe 3 tubes inox 18/10 diamètre 4 cm. Extrémités arrondies ou protégées. Fixée solidement au mur. Prévoir protection inox sur le mur contre le frottement des plateaux.	
LA 02	Table de tri	1	Table 2900x800X900 Encadrement du guichet	Table de tri semi suspendue, reposant sur le muret de dimension 2900x800. Fixation murale par console Tout inox 18/10 épaisseur 15/10 insonorisée. Bords anti ruissellement et pointe de diamant L'ensemble avec bords arrondis, aucune arrête ou visserie coupante. Habillage de l'encadrement de baie en inox par « U » avec angles biseautés Fixation d'un système de dérochage des assiettes sur le rebord de la table.	Vidange : Ø 40
LA 03	Table d'entrée machine	1	Dimension selon plan Avec bac et douchette. Pour casiers 500x500 Capacité 3 casiers	Inox 18/10 Raccordement parfaitement étanche Pointe de diamant et vidange centralisée. Pieds ronds réglables avec vérins inox Rouleaux amovibles inoxydables lavables en machine Bac 400x400x200 incorporé juste avant la machine, et panier de récupération en inox pour les déchets. Douchette montée sur colonne inox fixation murale. Dossier arrière hauteur 400 sur toute la longueur de la table pour finition murale étanche. Finition répondant aux règles d'hygiène et sécurité en vigueur	Eau : EF (Ø 15/21) et EC 55°C (Ø 15/21) à 40 cm du sol avec vanne d'arrêt ¼ de tour Vidange : Ø 40 à 40 cm du sol. L'ensemble protégé par un plot béton carrelé hauteur de plinthe.

Rep	Désignation	Nb	Capacités et dimensions (mm)	Paramètres qualitatifs	Attentes unitaires
LA 04	Machine à laver à advancement automatique des casiers de 220 cas/h	1	220 cas/h en première vitesse. Type gauche/droite 2 vitesses zones de pré lavage compact, lavage, rinçage Tunnel de séchage	Châssis, cuves, habillages, portes, rampes de lavage et rinçage, barre d'avance, filtres et tamis, corps de pompe, turbine et colonne d'alimentation des rampes, en inox 18/10. Châssis porteur tubulaire sur vérins inox réglables avec hauteur de passage libre réel sous châssis de 150 mm pour faciliter le nettoyage. Conception bord à bord continue et étanche, bord et intérieur rayonné, accès à toutes les surfaces pour faciliter le nettoyage, contribuer à l'hygiène, au confort de travail et au bon fonctionnement des appareils. Corps de machine, portes d'accès, et parois avec isolation phonique et thermique Ouverture des portes permettant l'accès sur toute la largeur des zones et blocage en position relevée. Filtre et tamis sur toute la surface de la zone, Centralisation des vidanges en 1 seul écoulement Rampes de rinçage, de lavage, ou de pré lavage démontables sans outils, et gicleurs inobstruables Système évitant toute projection entre zones Thermomètre de contrôle sur chaque zone et affichage numérique des températures, Armoire électrique étanche, commandes en façade résistant aux nettoyages successifs Pompe de lavage auto vidangeable Système de débit constant assuré en zone de rinçage, Tunnel de séchage isolé thermique et phonique Machine livrée au minimum avec 6 casiers assiettes, 6 casiers plateaux, 4 casiers verres, 6 casiers plats, 4 casiers à couverts avec demi godets, et 3 socles rouleurs pour casiers	Elec : 40 KW tri 380+T+N par câble lové à 10 cm EF adoucie à 5°Th (Ø 20/27) à 10 cm du sol avec vanne d'arrêt ¼ de tour. EC 55°C adoucie à 5°Th (Ø 20/27) à 10 cm du sol avec vanne d'arrêt ¼ de tour. Vidange : Ø 100 à 10 cm du sol. Protection par dé béton carrelé hauteur de plinthe. (Extraction au corps d'état ventilation)
LA 05	Table de sortie à rouleaux	1	Dimension selon plan 3 casiers 500x500 sur la partie droite	Inox 18/10 Raccordement parfaitement étanche Pointe de diamant et vidange raccordée sur machine Pieds ronds réglables avec vérins inox Rouleaux amovibles inoxydables lavables en machine Sécurité fin de course machine à laver	Vidange : raccordée sur vidange machine

Rep	Désignation	Nb	Capacités et dimensions (mm)	Paramètres qualitatifs	Attentes unitaires
LA 06	Plonge 2 bacs et égouttoir	1	Semi suspendue 1500x700x900 2bacs de 600x500x320	2 bacs insonorisés de dimension : L = 600 x H = 500 x P = 320 Inox 18/10 et 15 dixièmes d'épaisseur Habillage 3 faces de 200 mm de hauteur, Dosseret de 100 2 bondes de surverse, 2 grilles de filtration inox, Siphon en laiton 2 pieds ronds Ø 45 en façade Robinetterie monotrou ¼ de tour, douchette murale avec mitigeur et jet faible pression, et bec col de cygne orientable	Eau : EF (Ø 20/27) et EC 55°C (Ø 20/27) à 40 cm du sol avec vanne d'arrêt ¼ de tour et clapets anti retour. Vidange : Ø 40 à 40 cm du sol. L'ensemble protégé par un plot béton carrelé hauteur de plinthe.
LA 07	Étagère murale rangement casiers	2	Longueur 1500	Inox 18/10 1 niveau de rangement vertical des casiers Étagère ajourée tube inox Fixations murales Hauteur et position à définir avec l'utilisateur.	
LA 08	Chariots assiettes	4	Capacité : 800 assiettes Ø 250 mm	Construction tout inox avec séparations et grilles anti-chute. 4 roues pivotantes à bandage non marquant dont 2 à frein. Protections angulaires sur les roues	
LA 09	Chariots constant plateaux	6	805x560x914 Capacité 150 plateaux / chariots Plate-forme 540x380	Inox 18/10 épaisseur 15/10 4 roues pivotantes à bandage non marquant dont 2 avec frein Angles de protection angulaires Poignée de guidage Cache ressorts facilement démontable Finition répondant aux règles d'hygiène et sécurité en vigueur	
LA 10	Poubelle mobile	2	Ø 450	Inox y compris couvercle crochetable avec chaînette Possibilité de fixation d'un sac à usage unique Socle rouleux séparé avec roues à bandage non marquant Hauteur permettant de venir sous les TVO Finition répondant aux règles d'hygiène et sécurité en vigueur	
LA 11	Caniveau	2	400 x 400	Cuvette en acier inoxydable 18/10 emboutie Ensemble tout inox 18/10 Soudures en continu Platine d'étanchéité Cuvette profonde pour éviter éclaboussures avec garde d'eau de 60 mm Panier de récupération des déchets. Cloche amovible Grille caillebotis maille 30x19 anti éclaboussures et résistant. (fourniture au carreleur pour pose sur attentes plomberie)	Vidange : Ø 100 Réservation en dalle pour siphon.

Rep	Désignation	Nb	Capacités et dimensions (mm)	Paramètres qualitatifs	Attentes unitaires
LA 12	Lave mains	1	Cuve Ø 400	Fabriqué entièrement en inox 18/10 Fixation murale par support arrière, Dosseret Cuve emboutie de Ø 400 mm Pré-mélangeur EC/EF réglable en façade Commande à plaque fémorale (Réglage du débit) avec tempo de 10 sec Flexible de liaison, Siphon Bec col de cygne orientable, (Clapet anti-retour au corps d��tat plomberie pour toutes les attentes) Distributeur de savon intégré et brosse à ongles. Le distributeur de papier à usage unique, et le réceptacle déchets avec couvercle, capacité 15 litres sont à prévoir selon choix de l'utilisateur parmi différents modèles.	Eau : EF (Ø 15/21) et EC 55��C (Ø 15/21) �� 40 cm du sol avec vanne d'arrêt à de tour Vidange : Ø 40 �� 40 cm du sol. L'ensemble protégé par un plot béton carrelé hauteur de plinthe.
LA 13	Poste de nettoyage et de désinfection	1	Longueur tuyau 15 mètres	Fixation murale 2 supports pour bidons 5 kg (nettoyant et désinfectant) Réglage gradué de la concentration des 2 produits Support enrouleur tuyau de qualité alimentaire longueur 15 m Pistolet anti choc, Mitigeur EC /EF pour réglage température	Eau : EF (Ø 15/21) et EC 55��C (Ø 15/21) �� 1m20 du sol avec vanne d'arrêt à de tour et clapet anti retour L'ensemble protégé par un plot béton carrelé hauteur de plinthe.
LA 14	Siphon de sol	1	Grille 250x250	Cuvette en acier inoxydable 18/10 emboutie Ensemble tout inox 18/10 Soudures en continu Platine d��tanch��it�� Cuvette profonde pour éviter éclaboussures avec garde d'eau de 60 mm Panier de récupération des déchets. Cloche amovible Grille caillebotis maille 30x19 (fourniture au carreleur pour pose sur attentes plomberie)	Vidange : Ø 100 Réservation en dalle pour siphon.
LA 15	Rayonnage vaisselle propre	1	l ensemble de longueur totale 5 m	Rayonnage 4 niveaux largeur 500 avec structure duralinox et clayettes polymère amovibles, montage rapide sans outils, pieds réglables par vérins métalliques, résistant à une température de -30��C, réglage des niveaux au pas de 150 mm avec bride d'assemblage amovibles,	

SALLES DE RESTAURANT ELEVES / SALLE THERMOS					
	Fontaine réfrigérée	3	150 carafes de 0,75 litre/heure	Double débit Système anti éclaboussures Clapets anti retour sur le branchement au réseau d'Eau Froide. Filtre intégré et groupe logé. Modèle sur pied	Eau : EF (Ø 15/21) à 40 cm du sol avec vanne d'arrêt ¼ de tour et clapet anti retour. Vidange : Ø 40 à 40 cm du sol. Elec : 1 KW mono 220+T sur PC intégrée au meuble

A prévoir :

- 2 dans salle de restauration élèves
- 1 dans salle thermos

SALLES DE RESTAURANT PROFESSEURS					
	Fontaine réfrigérée	1	150 carafes de 0,75 litre/heure	Double débit Système anti éclaboussures Clapets anti retour sur le branchement au réseau d'Eau Froide. Filtre intégré et groupe logé. Modèle sur pied	Eau : EF (Ø 15/21) à 40 cm du sol avec vanne d'arrêt ¼ de tour et clapet anti retour. Vidange : Ø 40 à 40 cm du sol. Elec : 1 KW mono 220+T sur PC intégrée au meuble
	Autres équipements			Repose en totalité des équipements existants	

5.1.4 CONTROLES, ESSAIS SPECIFIQUES

Tous les contrôles et essais sans exception seront aux frais exclusifs de l'Entrepreneur. Ils porteront sur des contrôles au niveau de la fabrication, de la mise en oeuvre et du fonctionnement sur site.

L'adjudicataire doit également la formation du personnel utilisateur à l'utilisation du matériel installé.

5.1.4.1 FORMATION DU PERSONNEL ET NETTOYAGE

Le présent lot devra la formation du personnel affecté à la cuisine. Cette formation sera réalisée en deux phases: une phase de présentation du matériel et de démonstration, et une seconde phase d'assistance pendant la première utilisation en "conditions réelles".

Le présent lot devra un nettoyage complet de l'ensemble de son matériel avant la première utilisation.

5.1.4.2 CONTROLE ET ESSAIS

Tous les ouvrages réalisés devront être conformes aux normes en vigueur et aux échantillons remis.

Tous les essais de contrôle nécessités par les travaux ou demandés par le Maître d'Oeuvre ou le Bureau de Contrôle seront exécutés.

La fourniture de tous les échantillons demandés en vue des divers essais ci-dessus définis sont, ainsi que les frais des essais, à la charge de l'Entrepreneur.

Les résultats de ces vérifications et essais devront être consignés dans les PV qui devront être envoyés pour examen et avis au Bureau de Contrôle en deux exemplaires.

Les inspections en atelier et sur chantier seront assurées par le Maître d'Oeuvre, qui pourra prescrire des essais sur les matériaux, sur les ouvrages terminés, ainsi que des radiographies des soudures. Ces essais sont à la charge de l'entrepreneur.

Dans ce but, l'entrepreneur donnera au Maître d'Oeuvre ou à son représentant toute facilité d'accès aux ateliers et fournira les états d'avancement de la fabrication.

5.2 TRAVAUX ZONE LYCEE

Sans objet